

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

№ 1509, Новостройка - школа № 3

Адрес организации: ул. Барнаульская 3

Дата и время заполнения: 28.08.2021 13:00

№ п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;		✓
	мылу;		✓
	средствам для сушки рук;		✓
	средствам дезинфекции.		✓
	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Зал приема пищи чистый		✓
2	Обеденные столы чистые (протертые)		✓
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		✓
4	На столовых приборах отсутствует влага		✓
5	Столовые приборы без сколов и трещин		✓
6	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		✓
7	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		✓
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3. Режим работы школьной столовой			
1	Имеется режим работы школьной столовой		✓
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися		✓
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		✓
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
1	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		✓
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой		✓
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
4	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты		✓
5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		✓
6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓
5. Культура обслуживания			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓
3	На обеденных столах имеются салфетки		✓
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓
6. Оценка готовых блюд			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓